



Maaltijdsoep van pinda met miso en dumplings

2 PERSONEN

⌚ 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 2 el neutrale olie
- 2 bosuitjes, in dunne ringen en de witte delen apart van de groene
- 1 teen knoflook, fijngehakt
- ½ tl geraspte gember
- 2 el crunchy pindasaus
- 1 tl witte miso
- 1 tl gochujang
- ¼ tl 5-spices poeder
- ½ tl bruine suiker
- ½ tl sojasaus (naar smaak)
- 200 ml kokosmelk
- 250 ml groentebouillon van tablet
- 10 groente gyoza

voor erbij:

- 1 baby paksoi, over de lengte in vieren gesneden
- ½ bosje verse koriander, de steeltjes fijngehakt en de blaadjes apart gehouden
- Handje fijngehakte pinda's (optioneel)
- Crispy chili-olie (optioneel)

MATERIAAL: soeppan, staafmixer, koekenpan

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit 1 el olie in een soeppan op laag vuur.
2. Bak het witte deel van de bosui 2 minuten en voeg dan de knoflook en gember toe.
3. Bak nog een minuutje mee.
4. Doe de gehakte koriandersteeltjes erbij en roer de miso, gochujang en pindasaus erdoorheen.
5. Roer ook de 5-spices en de bruine suiker erdoorheen.
6. Giet de kokosmelk, bouillon en sojasaus er voorzichtig bij en breng aan de kook.
7. Zet het vuur laag en laat de pindasoep ongeveer 5 minuten zachtjes pruttelen.
8. Zet een koekenpan met deksel op het vuur.
9. Leg de gyoza erin met de platte kant naar beneden en leg de stukken paksoi ernaast.
10. Giet er een klein laagje water in en breng aan de kook.
11. Leg de deksel op de pan en laat in 3½ tot 4 minuten gaar stomen.
12. Haal de deksel eraf.
13. Als het water bijna is verdampt, voeg je 1 el olie toe.
14. Laat nog een minuut of 2 krokant bakken.
15. Proef of de pindasoep goed op smaak is en voeg eventueel meer sojasaus of suiker toe.
16. Is de soep te dik?
17. Giet er dan nog een scheutje water bij.
18. Schep de soep in kommen.
19. Verdeel de dumplings en paksoi over de soep.
20. Garneer de pindasoep met blaadjes koriander, de achtergehouden bosui en eventueel fijngehakte pinda's en crispy chili-olie.

TIP: Wat zit er in '5 spices'?

Het geheim dat gerechten uit de Chinese keuken zo lekker maakt, zit 'm in de combinatie van vijf basissmaken: zoet, zout, bitter, zuur en scherp. Met het specerijenmengsel '5 spices' (ook wel vijfkruidenpoeder) voeg je in één keer al deze smaken toe. Het is een mix van peper, anijszaad, venkelzaad, kruidnagel en kaneel. Súperlekker in deze pindasoep, maar ook met noedels, varkensvlees (denk aan char siu) of wokgerechten.

* Bij het gebruik van een bouillon of bouillonblokje neem dan een met minder zout. **Advies:** voedingscentrum.nl

** Als je de soep invriest, dan laat je de ingrediënt(en) die je er overheen strooit weg, deze komen na het ontdooien en opwarmen beter tot hun recht, dan erin voor het invriezen.

BRON: culy.nl

